

Unser Festmenü

(am 24+31/12)

*Gänseleberterrine mit marinierten Rosinen
und Muscat de Rivesaltes*



*Crème von der Brunnenkresse mit
Räucherforelle und Klößchen*



*Goldbrasse auf Jasmin-Reis
mit Limonen, Zitronengrassauce*



Champagner-Sorbet



*Hirschkalbrücken auf Grand Veneur-
Schokoladensauce, Rotkohlrollchen, Preiselbeeren*



Samoussa mit Fourme d'Ambert, Birnengel



*Kokosschnitte mit Bailey's Ganache,
Karamelleis*